



Udang beku – Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2006

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Mangala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan	2
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji	3
10 Syarat pengemasan.....	3
11 Syarat penandaan	3
Lampiran A (informatif) Lembar penilaian sensori udang beku	4
Bibliografi.....	6
Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan.....	2
Tabel A.1 Lembar penilaian sensori udang beku	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas udang beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2705-1992 yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 5 Oktober 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- 3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
- 5 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.

Udang beku - Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan klasifikasi, syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan, cara penanganan dan pengolahan, teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan, pengambilan contoh, cara uji, serta syarat penandaan dan pengemasan untuk udang beku.

Standar ini berlaku untuk udang beku dan tidak berlaku untuk produk udang beku yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*.

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika–Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.7-2006, *Cara uji fisika–Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan*.

SNI 01-2705.2-2006, *Udang beku–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*

SNI 01-2705.3-2006, *Udang beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

Bacteriological Analytical Manual (BAM), 1998, chapter 9, *V. cholerae*, *V. parahaemolyticus*, *V. vulnificus* and other vibrio spp.

Journal of AOAC International vol 77 No. 2. 1994, *Simultaneous Determination of Nitrofurazone, Nitrofurantion and Furazolidone in Channel Catfish (Ictalurus punctatus) muscle tissue by High Performance Liquid Chromatography*.

Journal of AOAC vol 74 No. 3. 1991, *Liquid Chromatographic Determination of Chloramphenicol in Celf Tissue: Studies of Stability in muscle, kidney and liver*.

Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis vol 7 No. 12, pp.1829 – 1835. 1989. *Determination of Residues of Tetracycline antibiotics in Animals Tissue by High Performance Liquid Chromatography*

3 Istilah dan definisi

3.1

udang beku

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku udang segar yang mengalami perlakuan sebagai berikut: penerimaan bahan baku, pencucian, pemotongan kepala atau tanpa

pemotongan kepala, sortasi, penimbangan, penyusunan, pembekuan, penggelasan, pengepakan, pelabelan dan penyimpanan.

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

4.1 Bahan baku udang beku harus memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 01-2705.2-2006, *Udang beku–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

4.2 Bahan penolong dan bahan tambahan makanan yang digunakan tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas udang beku sesuai SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

5 Penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan udang beku sesuai SNI 01-2705.3-2006, *Udang beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Udang beku ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Organoleptik	Angka(1-9)	minimal 7
b Cemarkan mikroba: - ALT - <i>Escherichia coli</i> - <i>Salmonella</i> - <i>Vibrio cholerae</i> - <i>Vibrio parahaemolyticus</i> (kanagawa positif)*	koloni/g APM/g APM/25 g APM/25 g APM/g	maksimal $5,0 \times 10^5$ maksimal <2 negatif negatif maksimal <3
c Cemarkan kimia*: - Kloramfenikol - Nitrofurantoin - Tetrasiklin	$\mu\text{g/kg}$ $\mu\text{g/kg}$ $\mu\text{g/kg}$	maksimal 0 maksimal 0 maksimal 100
d Fisika: Suhu pusat, maks.	$^{\circ}\text{C}$	maksimal -18
e Filth	Jenis/jumlah	maksimal 0
CATATAN* Bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

9 Cara uji

9.1 Organoleptik

- Sesuai SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori.*
- Contoh penilaian organoleptik sesuai lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan.*
- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*
- *Vibrio Parahaemolyticus* sesuai BAM, 1998, chapter 9, *V. cholerae, V. parahaemolyticus, V. vulnificus and other vibrio spp.*

9.3 Kimia

- Journal of AOAC vol 74 No. 3. 1991, *Liquid Chromatographic Determination of Chloramphenicol in Celf Tissue: Studies of Stability in muscle, kidney and liver.*
- Journal of AOAC International vol. 77 No. 2. 1994, *Simultaneous Determination of Nitrofurazone, Nitrofurantion and Furazolidone in Channel Catfish (Ictalurus punctatus) muscle tissue by High Performance Liquid Chromatography.*
- Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis vol 7 No. 12, pp.1829 – 1835. 1989, *Determination of Residues of Tetracycline antibiotics in Animals Tissue by High Performance Liquid Chromatography.*

9.4 Fisika

Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika–Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan.*

9.5 Filth

Sesuai SNI 01-2372.7-2006, *Cara uji fisika–Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan.*

10 Syarat pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 01-2705.3-2006, *Udang beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

11 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk udang beku yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) jenis produk;
- b) berat bersih produk;
- c) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
- d) bila ada bahan tambahan lain diberi keterangan bahan tersebut;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.

Lampiran A
(informatif)

Lembar penilaian sensori udang beku

Tabel A.1 Lembar penilaian sensori udang beku

Nama panelis :

Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal, ada bagian yang terbuka 10%.	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka sebanyak 40%-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk	1					
2 Pengeringan (dehidrasi)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian produk luar tampak mengering.	1					
3 Perubahan warna (diskolorasi)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 60%-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk.	1					

Tabel A.1 (lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah dilelehkan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Utuh, bercahaya,Warna asli menurut jenis, antar ruas kokoh	9					
• Utuh, sedikit kurang bercahaya, warna asli menurut jenis, antar ruas sedikit kokoh	8					
• Utuh, kurang bercahaya, Warna asli menurut jenis, antar ruas sedikit kurang kokoh	7					
• Utuh, kurang bercahaya, warna asli menurut jenis,antar ruas kurang kokoh	6					
• Utuh, tidak bercahaya, warna pada kulit ada sedikit kemerahan, antar ruas renggang	5					
• Utuh, warna kusam, ada kemerahan pada kulit, antar ruas sudah longgar	3					
• Utuh, warna merah jelas dan pada bagian ekor sudah hitam	1					
2 Bau						
• Bau sangat segar,spesifik jenis	9					
• Bau segar spesifik jenis	8					
• Bau netral.	7					
• Bau berubah dari netral	6					
• Bau timbul sedikit asam	5					
• Bau asam dan amoniak	3					
• Bau busuk dan amoniak cukup tajam	1					
3 Daging/tekstur						
• Elastis, bercahaya, spesifik jenis	9					
• Elastis, sedikit kurang bercahaya	8					
• Elastis, kurang bercahaya	7					
• Kurang elastis, warna sudah pudar	6					
• Tida elastis, warna sudah pudar	5					
• Lembek, warna agak sedikit merah	3					
• Sudah lembek sekali, warna merah cukup jelas	1					

Bibliografi

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Hygiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997.

Recommended Code of Practice Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission (CODEX STAN, 92 – 1981) for Fresh Fish.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id